

# Notice d'utilisation d'origine

## c35



cafina®

Fabricant :

CAFINA AG  
Römerstraße 2  
5502 Hunzenschwil  
Tél. : +41 (0)62 889 42 42  
Fax : +41 (0)62 889 42 89  
info@cafina.ch  
www.cafina.ch

<b>1</b>	<b>Pour votre sécurité</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>Réglages et fonctions du menu « MANAGER »</b>	<b>20</b>
1.1	Explication des pictogrammes de sécurité	4	10.1	Réglages relatifs au produit « MANAGER »	20
1.2	Consignes de sécurité fondamentales	4	10.2	Sous-menu « Produits »	20
1.3	Droits d'utilisateur c35	5	10.3	Sous-menu « Fonctions »	21
1.4	Certification de la c35	5	10.4	Sous-menu « Prix/Gratuit »	22
<b>2</b>	<b>Identification</b>	<b>7</b>	10.5	Sous-menu « Compteur »	22
2.1	Identification du modèle de l'appareil	7	10.6	Sous-menu « Heure et date »	23
2.2	Description succincte des appareils (caractéristiques techniques, voir page 29)	8	<b>11</b>	<b>Vider et remplir</b>	<b>24</b>
<b>3</b>	<b>Vue d'ensemble de l'appareil</b>	<b>9</b>	11.1	Vider	24
3.1	Vue d'ensemble	9	11.2	Remplissage	24
3.2	Panneau de commande avec touches de fonction	9	<b>12</b>	<b>Nettoyage</b>	<b>25</b>
<b>4</b>	<b>Livraison et installation</b>	<b>10</b>	12.1	Equipement	25
4.1	Livraison	10	12.2	Nettoyage automatique de la machine à café	25
4.2	Installation	10	12.3	Nettoyage intermédiaire de la machine à café	25
<b>5</b>	<b>Raccordement électrique et hydraulique</b>	<b>11</b>	12.4	Nettoyage extérieur de la machine à café (nettoyage du boîtier de la c35)	27
5.1	Préparatifs relatifs au raccordement électrique et hydraulique	11	12.5	Nettoyage du refroidisseur à lait et du chauffe-tasses	27
<b>6</b>	<b>Mise en service</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>Mise hors service et stockage</b>	<b>27</b>
6.1	Première mise en service	12	13.1	Mise hors service temporaire ou définitive	27
6.2	Mise en service après une panne ou après mise hors service prolongée	12	13.2	Stockage	27
<b>7</b>	<b>Mise en marche / arrêt</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>Elimination</b>	<b>28</b>
7.1	c35 et module lait	13	14.1	Elimination des consommables	28
7.2	Refroidisseur à lait	13	14.2	Elimination de l'appareil	28
7.3	Chauffe-tasses	13	<b>15</b>	<b>Recherche des pannes, messages d'erreur et remèdes</b>	<b>28</b>
<b>8</b>	<b>Service</b>	<b>14</b>	15.1	Checklist de recherche des pannes et des remèdes	28
8.1	Café et boissons lactées	14	15.2	Affichage des erreurs via points de diagnostic	29
8.2	Eau chaude	15	<b>16</b>	<b>Caractéristiques techniques et schéma d'installation</b>	<b>29</b>
8.3	Moussage manuel et réchauffement du lait à l'aide de la tuyère à vapeur	15	<b>17</b>	<b>Index des mots-clés</b>	<b>32</b>
<b>9</b>	<b>Cartes à puce</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>Déclaration de conformité CE</b>	<b>33</b>
9.1	« USER »	16	<b>19</b>	<b>Notes</b>	<b>34</b>
9.2	« MANAGER »	17			
9.3	« MEMORY »	18			
9.4	Autres cartes à puce	19			

## 1.1 Explication des pictogrammes de sécurité

### DANGER

Ce symbole met en garde contre tout risque éventuel d'électrocution et tout danger de mort en découlant.

### AVERTISSEMENT

Ce symbole met en garde contre tout risque de blessure (brûlure p. ex.).

### ATTENTION

Ce symbole met en garde contre tout endommagement possible de la c35.

### INFO

Ce symbole est utilisé pour mettre l'accent sur des remarques importantes et utiles concernant la commande de la c35.



Ce symbole est utilisé pour renvoyer le lecteur à un autre endroit de la notice d'utilisation.

## 1.2 Consignes de sécurité fondamentales

**Veillez respecter l'ENSEMBLE des consignes de sécurité figurant dans la présente notice d'utilisation !**

### 1.2.1 Informations relatives à la présente notice d'utilisation

Veillez conserver la présente notice d'utilisation de manière à pouvoir la consulter rapidement à tout moment. Il est conseillé de la ranger dans un classeur avec l'ensemble des autres documents relatifs à la c35.

### 1.2.2 Utilisation conforme

La c35 et ses accessoires sont exclusivement conçus pour une utilisation dans le domaine de la gastronomie, dans les entreprises et les ensembles de bureaux ! La c35 n'est pas conçue pour une utilisation en extérieur.

### 1.2.3 Risques généraux

#### DANGER

##### **Danger de mort par électrocution**

- Ne mettez jamais en service un appareil endommagé ou un appareil dont le câble de connexion au réseau présente des dommages.
- En cas de signes de dommages (odeur de brûlé p. ex.), débranchez immédiatement l'appareil et contactez votre technicien de maintenance.
- Lorsque le câble de connexion au réseau de l'appareil est endommagé, celui-ci doit être remplacé par un technicien de maintenance qualifié.
- Ne laissez jamais le câble de connexion au réseau pendre. En effet, vous risqueriez de trébucher ou de l'endommager.
- Veillez à ce que l'appareil et le câble de connexion au réseau ne se trouvent pas à proximité de surfaces chaudes telles que les fours, les cuisinières à gaz ou électriques.
- Veillez à ne pas coincer le câble de connexion au réseau et évitez tout contact de ce dernier avec des arêtes vives.
- N'ouvrez jamais l'appareil pour le réparer de vous-même. N'apportez aucune modification à l'appareil n'étant pas décrite dans la notice d'utilisation de l'appareil.
- Ne jamais démonter les revêtements, les pièces mécaniques et électriques.
- L'appareil contient des pièces sous tension. Le danger de mort n'est donc pas exclu après ouverture de l'appareil.
- Seul un technicien de maintenance est autorisé à réparer l'appareil en utilisant des pièces de rechange et des accessoires d'origine.
- Veuillez uniquement utiliser des accessoires d'origine. Les accessoires n'ayant pas été expressément recommandés par CAFINA sont susceptibles d'endommager l'appareil et d'occasionner des incendies, des électrocutions et des blessures.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### **Risque de blessure !**

- L'introduction d'objets dans le moulin peut s'accompagner d'une projection d'éclats et endommager la machine.
  - N'introduire aucun objet dans le bac à grains et dans la conduite d'alimentation du moulin et n'enfoncer aucun objet dans les orifices d'insertion ! Evitez de glisser les doigts ou la main à l'intérieur de la machine afin d'écartier tout risque d'écrasement et d'éraflure dû à des pièces situées à l'intérieur de l'appareil.
  - Ne jamais ouvrir l'appareil et y glisser les doigts / la main ! Seul un personnel agréé est autorisé à ouvrir la c35 !

### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### **Risque de blessure !**

- Les enfants et les personnes aux capacités physiques et mentales réduites ou connaissant très peu l'appareil sont uniquement autorisés à utiliser l'appareil sous surveillance ou après avoir reçu des instructions de la part de la personne chargée de veiller à leur sécurité. Surveillez les enfants et empêchez-les de jouer à proximité de l'appareil.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### **Risque de brûlure !**

- Les plateaux du chauffe-tasses sont chauds
  - Ne pas toucher les plateaux !
- Qu'il soit automatique ou effectué par vos soins, le nettoyage s'accompagne toujours de dégagements d'eau et de vapeurs d'eau chaudes.
  - Evitez de passer à proximité des voies / becs d'écoulement lors du nettoyage !
- Les becs d'écoulement de produit et d'eau chaude ainsi que la tuyère à vapeur deviennent très chauds !
  - Ne pas toucher les becs d'écoulement !
- Attention aux risques de brûlure lors du service.
  - Faire preuve de précaution avec les boissons chaudes !
- Eviter de toucher l'interface utilisateur par inadvertance afin d'éviter tout écoulement de café non désiré.
  - Touchez uniquement l'interface utilisateur de façon voulue et ciblée.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### **Risque de maladie dû à des restes de lait et de café avariés !**

- Lorsque l'appareil n'est pas régulièrement nettoyé, des restes de lait et de café peuvent rester collés au fond de l'appareil, boucher les voies / becs d'écoulement ou finir dans les boissons. La c35 procède à un nettoyage automatique une fois arrêtée.
  - N'oubliez pas de procéder à un nettoyage intermédiaire une fois par jour !  
 Lire le chapitre 12 « Nettoyage » !

### **⚠ ATTENTION**

#### **Conditions de fonctionnement !**

Afin de garantir un fonctionnement irréprochable de la machine à café, il convient de veiller au respect des conditions de fonctionnement suivantes :

- Personnel opérant :
  - le personnel opérant doit avoir été formé par des techniciens agréés.
- Techniciens :
  - seul un personnel formé issu de la société fabricante ou de l'un de ses partenaires agréés est autorisé à effectuer des travaux de maintenance ou à résoudre les pannes.
- Qualité de l'eau :
  - Dureté totale = 7– 8° dGH
  - Dureté carbonatée = 3– 7° KH
  - Teneur en acide = 6,8 – 7,2 pH
  - Valeur directrice < 900 mS
- Qualité du lait :
  - chaque type de lait peut être utilisé, à condition qu'il soit pasteurisé et homogénéisé et qu'il présente une part maximale de matières grasses de 0 – 3,5 %.
- Qualité des grains de café :
  - il est conseillé d'utiliser uniquement du café brut trié. Les substances étrangères telles que les morceaux de bois ou de métal, les pierres ou les restes de feuilles doivent avoir été triées afin de ne pas endommager les disques de concassage des moulins à café. Pour sa part, le café brut de qualité moyenne contient une part considérable de grains de mauvaise qualité et de substances étrangères.
  - Il convient par ailleurs d'opter de préférence pour des grains de café qui, dans le cadre d'un procédé de torréfaction classique, sont torréfiés durant 6 à 30 minutes dans un tambour chauffé depuis l'extérieur tout en étant soumis à un mouvement constant et sont refroidis à l'air libre. Eviter les grains de café torréfiés à vitesse turbo (procédé de torréfaction d'une durée de 3 à 5 minutes et grains de café généralement refroidis à l'eau). La règle générale suivante s'applique : plus les grains de café sont longuement torréfiés, plus la qualité des grains de café utilisés peut diminuer.

## ⚠ ATTENTION

### Risque de détérioration !

- N'insérer aucun objet dans les orifices d'insertion !
- L'introduction d'objets dans les orifices d'insertion pour café en poudre et tablettes de nettoyage risque d'endommager la machine à café.
- La C35 doit être préservée des éclaboussures d'eau de toutes natures.

 Respecter les consignes figurant dans le chapitre 12 « Nettoyage » !

## ⚠ ATTENTION

- Toucher uniquement l'écran avec les doigts. N'utiliser aucun objet pointu.
- N'utiliser aucune carte à puce sale ou erronée. Toujours insérer la carte lentement et sans la tordre. Retirer la carte uniquement après affichage sur l'écran.
- Ne verser aucun liquide étranger dans la voie d'écoulement.

## 1.3 Droits d'utilisateur c35

Les droits d'utilisateur de la c35 se subdivisent en trois catégories :

- 1| **USER** (utilisateur standard)
- 2| **MANAGER** (utilisateurs détenteurs de droits de réglage)
- 3| **ENGINEER** (droits d'entretien et de maintenance étendus)

Les différents droits sont régis par les cartes à puce. Pour pouvoir procéder aux différentes étapes de commande et de réglage, exécuter les différentes fonctions et allumer et éteindre l'appareil, la carte à puce correspondante est indispensable !

 Lisez le chapitre 9 « Cartes à puce » avant de les utiliser.

## 1.4 Certification de la c35

La c35 est dotée des marquages nécessaires à ce jour relatifs aux certifications réalisées :



Pour le traitement du lait froid et chaud à l'aide du nettoyage entièrement automatique intégré, la c35 est conforme aux exigences en terme d'hygiène de M. le Prof. Dr. Haevecker du laboratoire spécialisé en technique de détection de Berlin (HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point).



### 2.1 Identification du modèle de l'appareil

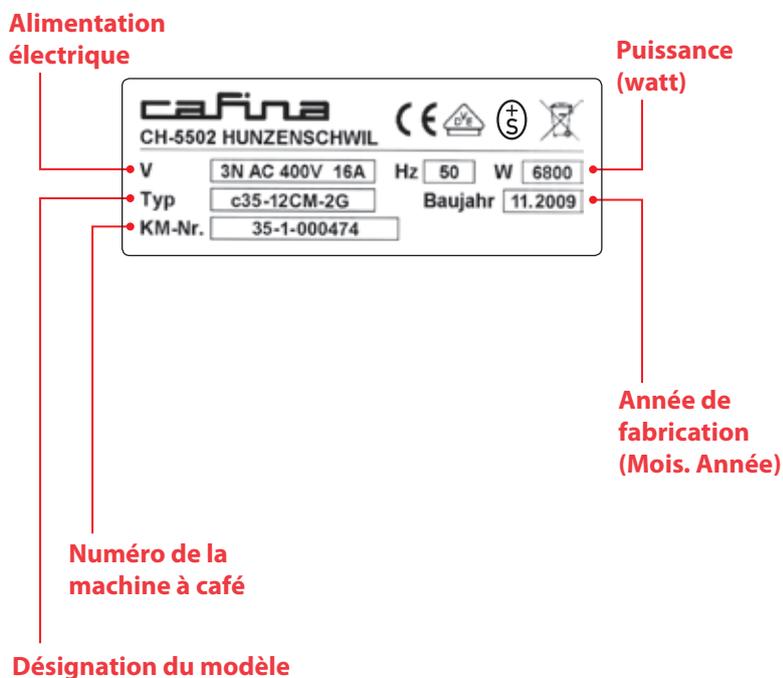
La c35 est disponible dans les versions suivantes :

- c35-1W**     **Café et eau chaude**  
(modèle de base)
  
- c35-12C**    **Café, eau chaude et vapeur**  
(avec robinet à vapeur pour faire mousser le lait)
  
- c35-12M**    **Café, eau chaude et lait**  
(avec Milk Jet pour le service intégré de lait chaud)
  
- c35-12CM**   **Café, eau chaude, vapeur et lait**  
(avec robinet de vapeur et Milk Jet pour le service intégré de lait chaud et de mousse)
  
- c35-mc**     **Réfrigérateur de lait**
  
- c35-mcs**    **Réfrigérateur de lait (étroit)**
  
- c35-mcu**    **Réfrigérateur inférieur**
  
- c35-mc/cw** **Réfrigérateur / chauffe-tasses**  
Appareil combiné
  
- c35-cw**     **Chauffe-tasses**

Pour certaines étapes de commande, il s'avère indispensable de connaître le modèle de votre c35 car les différents modèles peuvent avoir des exigences différentes. Le modèle figure sur la plaque signalétique collée sur votre c35 (p. ex. c35-12CM-2G, voir illustrations suivantes).

#### **i** INFO

La plaque signalétique de la c35, figure à l'intérieur du logement du tiroir à marcs.



### 2.2 Description succincte des appareils (caractéristiques techniques, voir page 29)

#### 2.2.1 c35

La c35 est une machine à café automatique destinée à préparer et distribuer différents produits à base de café et à réchauffer et faire mousser le lait. Les bacs à grains sont conçus pour le remplissage de grains entiers. Une gaine d'insertion spéciale permet d'utiliser du café en poudre.

Le modèle de base de la c35 permet de préparer et de distribuer des produits préprogrammés à base de café préprogrammés. Le distribution s'effectue à l'aide de touches de sélection directe situées sur le panneau de commande. La boisson sélectionnée ainsi que des fonctions supplémentaires (nettoyage, état de fonctionnement, niveau de remplissage etc.) s'affichent sur l'écran.



#### 2.2.2 Réfrigérateur de lait c35-mc (en option)

Le réfrigérateur de lait est uniquement conçu pour refroidir le lait. Le récipient à lait situé à l'intérieur de l'appareil est disponible suivant deux modèles : soit avec une capacité de neuf litres, soit avec deux compartiments distincts (pas encore disponibles) d'une capacité respective de quatre litres. Ce système à compartiment double permet de stocker deux types de lait différents (lait entier et lait écrémé p. ex.). La distribution s'effectue automatiquement, en fonction des produits.



#### 2.2.3 Réfrigérateur de lait c35-mcs (en option)

Le réfrigérateur de lait est uniquement conçu pour refroidir le lait. La distribution s'effectue automatiquement, en fonction des boissons.



#### 2.2.4 Réfrigérateur de lait c35-mcu (en option)

Le réfrigérateur de lait est uniquement conçu pour refroidir le lait. La distribution s'effectue automatiquement, en fonction des boissons.



#### 2.2.5 Réfrigérateur de lait c35-mc/cw (en option)

L'appareil combiné réfrigérateur de lait / Chauffe-tasses se compose de deux étages avec éléments chauffants inférieurs et d'un conteneur frigorifique. Le personnel autorisé a la possibilité de sélectionner préalablement quatre températures pour les éléments chauffants. Le réfrigérateur de lait est uniquement conçu pour refroidir le lait. La distribution s'effectue automatiquement, en fonction des boissons.



#### 2.2.6 Chauffe-tasses c35-cw (en option)

Le chauffe-tasses indépendant se compose de trois étages avec éléments chauffants inférieurs. Le personnel autorisé a la possibilité de sélectionner préalablement quatre températures pour les éléments chauffants.



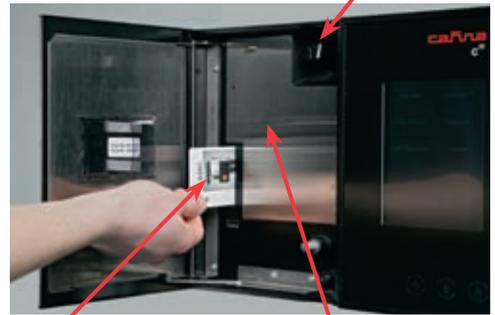
### 3 Vue d'ensemble de l'appareil

#### 3.1 Vue d'ensemble



Tiroir à marc

Gaine d'insertion avec cuillère pour café en poudre décaféiné ou tablettes de nettoyage



Fente d'insertion pour cartes à puce

Couvercle du Milk Jet

Bac à grains de café avec couvercle  
Témoin d'état

Lorsque l'appareil est branché au réseau électrique, le logo de la société s'allume en rouge.

Affichage de la température du refroidisseur à lait

Panneau de commande

Refroidisseur à lait

Service d'eau chaude

Bec d'écoulement de produit (réglable en hauteur)

Emission de vapeur

Grille d'égouttage



#### 3.2 Panneau de commande avec touches de fonction

Témoin d'état

Panneau de commande avec touche de sélection du produit

Touche d'arrêt

Touche de présélection café (sans caféine)

Touche de sélection de la page

Affichage de la page

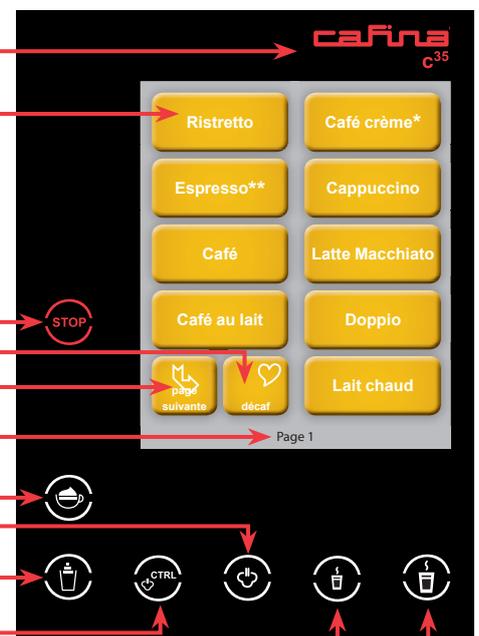
Mousse mousseuse (en option)

Touche d'émission de vapeur

Mousse couches multiples (en option)

Steam Control (en option)

Touche pour eau chaude (manuel/par portion)



### 4.1 Livraison

La c35 est livrée avec les accessoires suivants :

- 1 récipient de nettoyage PP 1 litre
- 1 boîte de tablettes de nettoyage
- 1 lingette en micro-fibres
- 1 flexible blindé L1500 3/8"
- 2 joints en nylon D14,5 x 8 x 2 mm
- 1 pochette pour carte à puce
- 2 cartes à puce « User »
- 1 carte à puce « Manager »
- 1 carte à puce « Memory »
- Poudre AMC (10 sachets)
- Support pour poche à schémas
- Notice d'utilisation d'origine

### 4.2 Installation

Seul un personnel agréé est autorisé à installer et entretenir la c35.

#### **AVERTISSEMENT**

Afin de ne pas exposer les tiers à des risques, l'appareil doit uniquement être installé à un endroit pouvant être surveillé par un personnel formé.

#### **Dimensions c35**

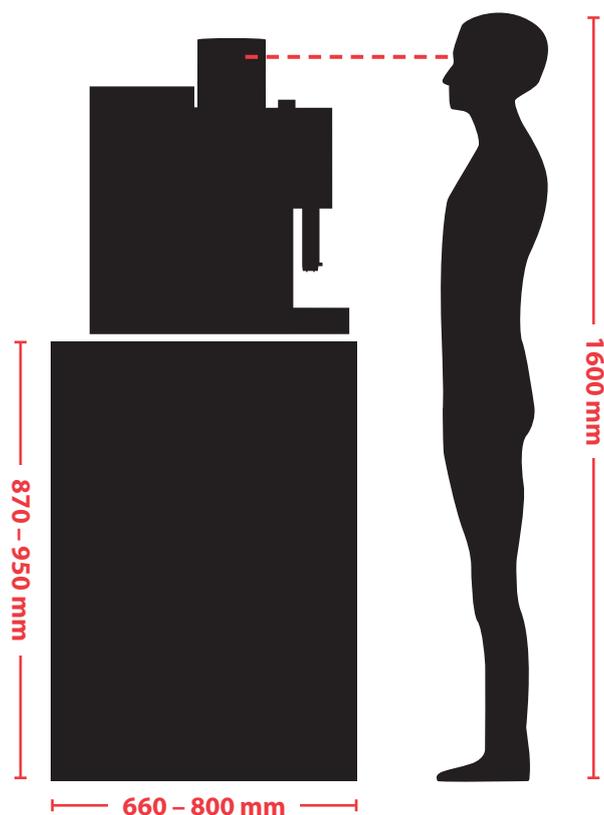
Largeur : 350 mm  
Hauteur : 774 mm  
Profondeur : 650 mm  
Poids : env. 60 kg (sans réfrigérateur c35-mcs)

Afin de bénéficier d'un angle de vue optimal, posez l'appareil sur une surface appropriée.

Il existe quatre pieds intermédiaires de longueur différente permettant un réglage en hauteur entre 25,4 et 101,6 mm (1 à 4 pouces). La capacité de charge de la tablette doit être de 100 kg minimum.

#### **i INFO**

Vous trouverez d'autres dimensions et informations nécessaires à vos travaux de préparation au  chapitre 16 « Caractéristiques techniques et schémas d'installation ».



### 5.1 Préparatifs relatifs au raccordement électrique et hydraulique

Les éléments suivants ne sont **pas** fournis, vous devez vous les procurer vous-même pour l'installation :

#### ⚠ ATTENTION

Côté installation, il faudra prévoir en cas de raccordement fixe un dispositif séparateur sur tous les pôles avec une course d'ouverture de contact de 3 mm par pôle.

- Impédance maximale du système au raccordement domestique 0,10 Ohm (l'impédance peut être demandée auprès du fournisseur d'énergie).
- Prise et fiche de connexion pour le raccordement électrique.
- Interrupteur principal externe pour le raccordement électrique.
- Conduite d'alimentation et vanne principale pour le raccordement hydraulique.
  - Pression maximale de la conduite d'alimentation en eau 0,5 MPa (5 bar).
  - Température aller maximale de l'eau 20 °C.

#### i INFO

N'oubliez pas de procéder à ces préparatifs et de vous munir de ces appareils le jour de l'installation.

#### ⚠ DANGER

##### Danger de mort par électrocution !

- L'utilisation de prises de courant d'une intensité non conforme peut provoquer des électrocutions et détériorer la c35.

#### ⚠ AVERTISSEMENT

Un appareil endommagé n'est pas fiable et peut occasionner des blessures et des incendies graves.

- Protégez l'appareil des influences du temps telles que la pluie, le gel ou les rayonnements solaires directs afin d'éviter tout risque éventuel de blessure et d'incendie.
- Ne plongez pas l'appareil ainsi que certaines pièces de ce dernier telles que les câbles et les raccords dans l'eau.

#### ⚠ ATTENTION

Le raccordement à l'alimentation en eau doit être conforme à la norme EN 61770. En outre, les règles et lois nationales relatives au raccordement à l'alimentation en eau s'appliquent toujours.

### 6.1 Première mise en service

La première mise en service de tous les appareils (c35, chauffe-tasses, refroidisseur à lait etc.) est effectuée par un personnel autorisé au terme de l'installation. La mise en service après une panne est décrite au chapitre suivant.



### 6.2 Mise en service après une panne ou après mise hors service prolongée

Une remise en service s'impose lorsque la c35 et / ou ses accessoires tels que le chauffe-tasses et le refroidisseur à lait ont été mis hors service pendant une durée prolongée et débranchés.

#### ⚠ ATTENTION

##### Risque de détérioration !

Confier la mise en service d'appareils gelés à un personnel autorisé uniquement. La machine risque en effet d'être détériorée.

#### 6.2.1 c35

- 1| Contrôler le raccordement hydraulique et le niveau des grains de café.
- 2| Insérer la fiche de connexion principale de la c35 dans une prise adéquate.
- 3| Allumer l'interrupteur principal externe.
- 4| Ouvrir la porte avant.
- 5| Mettez la c35 en service à l'aide de la carte à puce « USER ». Insérer la carte à puce et la retirer dès que l'écran vous y invite.



#### 6.2.2 Refroidisseur à lait c35

 Voir chapitre 4 « Livraison et installation ».

- 1| Remplissage du récipient à lait.
- 2| **Après mise hors service prolongée :**  
Procéder à un nettoyage, voir :

 chapitre 12.1 « Nettoyage automatique de la machine à café » **ou suite à une panne :**

Éliminez la panne, voir :

 chapitre 15.1 « Checklist de recherche des pannes et des remèdes ».

#### 6.2.3 Chauffe-tasses c35

- 1| Allumer le chauffe-tasses et le remplir de tasses.

#### INFO

Le logiciel ne surveille pas les pannes pouvant survenir au niveau du chauffe-tasses et du refroidisseur à lait.

### 7.1 c35 et module lait

#### 7.1.1 Mise en marche

##### **⚠ DANGER**

##### **Risque de brûlure !**

Une fois mis en marche, l'appareil est automatiquement rincé ; attention aux émissions de vapeurs brûlantes. L'eau chaude coule à travers le bec d'écoulement de café. Évitez tout contact avec le bec d'écoulement de café.

- 1| Insérer la fiche de connexion principale de la c35.
- 2| Ouvrir la porte avant.
- 3| Insérer la carte à puce « USER ».
- 4| Retirer la carte à puce dès que l'écran vous invite à le faire.

- L'écran affiche le statut de la phase de réchauffement.



- 5| Au terme d'une courte durée, des instructions relatives au remplissage du lait s'affichent sur l'écran. Appuyez sur « **Non** » pour utiliser la c35 sans bec d'écoulement de lait ou pour activer le module lait plus tard seulement. OU remplissez le lait et appuyez sur « **Oui** » pour mettre le bec d'écoulement de lait en route.

##### **Pour une activation ultérieure du module lait :**

- 1| Contrôler le fonctionnement du refroidisseur à lait.
- 2| Remplissage du récipient à lait avec du lait déjà refroidi (3 - 5 °C).
- 3| En l'absence de refroidisseur à lait, il convient de relier un récipient à lait externe.
- 4| Ouvrir la porte avant.
- 5| Insérer la carte à puce USER.
- 6| Retirer la carte dès que l'écran vous invite à le faire, sélectionner « Lait enclencher ».
- 7| Mettre le récipient à lait dans le réfrigérateur et confirmer sur l'écran.
- 8| Le lait est automatiquement aspiré.

#### 7.1.2 Arrêt

##### **⚠ ATTENTION**

Risque d'obturation dû à des restes de café et de lait séchés !

**L'appareil est automatiquement nettoyé avant d'être mis en marche !**

- 1| Ouvrir la porte avant.
- 2| Insérer la carte à puce « USER ».
- 3| Retirer la carte à puce dès que l'écran vous invite à le faire.
- 4| Sélectionner « Arrêter ».

- Le processus de nettoyage commence.
- Le processus de nettoyage une fois terminé, la machine s'éteint automatiquement.

### 7.2 Refroidisseur à lait

#### 7.2.1 Mise en marche

- 1| Si le refroidisseur à lait est un composant indépendant, insérer la fiche de connexion dans une prise de courant usuelle.
  - L'affichage de la température sur l'écran s'allume.
- 2| Attendez jusqu'à ce que 2 – 5 °C soient atteints.

#### 7.2.2 Arrêt

- 1| Procéder au nettoyage.
- 2| Débrancher le refroidisseur à lait.

##### **i INFO**

Le refroidisseur à lait indépendant dispose de fonctions identiques à celles d'un réfrigérateur traditionnel. Le lait peut être conservé frais dans le refroidisseur à lait, même lorsque la c35 n'est pas en service.

- Remplir uniquement de lait déjà refroidi (3 - 5 °C).
- Veuillez respecter les consignes de nettoyage.

### 7.3 Chauffe-tasses

#### 7.3.1 Mise en marche

- 1| Faire basculer l'interrupteur à bascule vers la droite.
- 2| Remplir de tasses.

#### 7.3.2 Arrêt

- 1| Faire basculer l'interrupteur à bascule vers la gauche.

Touche produit

Touche d'arrêt

Touche de sélection de la page

Touche de présélection (café sans caféine)

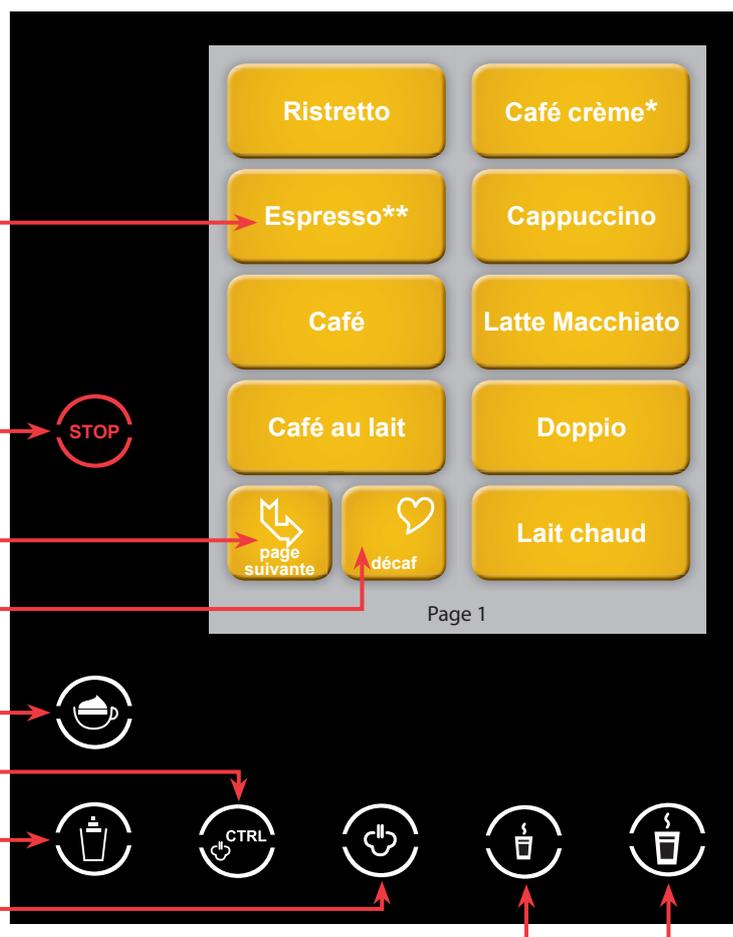
Mousse mousseuse (en option)

Steam Control (en option)

Mousse couches multiples (en option)

Touche d'émission de vapeur

Touches pour eau chaude (manuel/par portion)



## 8.1 Café et boissons lactées

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### Risque de brûlure !

Attention au risque de brûlure durant le service !  
Évitez tout contact direct avec le bec d'écoulement de café et les boissons.

### 8.1.1 Consulter la liste de produits et sélectionner le produit

- 1| La liste de produits de la première page est affichée à l'écran sous la forme d'une image standard.
- 2| Une pression sur la « touche de sélection de page » permet d'afficher les pages suivantes.
- 3| Placer la tasse directement sous le bec d'écoulement.
- 4| A l'aide de la touche produit correspondante, sélectionnez la boisson souhaitée.

### i INFO

Les produits sont programmés par un personnel autorisé lors de la mise en service. La carte à puce « MANAGER » permet de modifier des produits déjà enregistrés.

 Chapitre 9 « Cartes à puce »

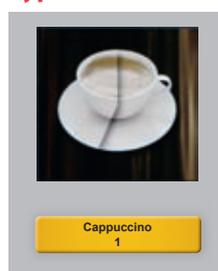
### 8.1.2 Sélectionner le nombre de tasses

Le nombre de produits distribués dépend de la fréquence d'activation de la touche du produit correspondant. Durant la distribution, le nombre de tasses requis s'affiche, même si la totalité du produit n'a pas encore été distribuée :

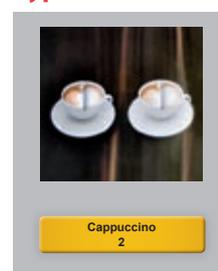
**Mode d'affichage 1** : distribution d'une tasse.

**Mode d'affichage 2** : distribution simultanée de deux tasses.

#### Type de service 1



#### Type de service 2



### 8.1.3 Arrêter la distribution

#### Annuler les produits en attente :

Appuyer une fois sur la touche d'arrêt.

#### Arrêt de la distribution du produit en cours et suppression des produits en attente :

Appuyer deux fois sur la touche d'arrêt.

## 8.2 Eau chaude

### **AVERTISSEMENT**

#### **Risque de brûlure !**

Le bec d'écoulement d'eau chaude devient brûlant !

- Travaillez tout en faisant preuve de précaution et évitez tout contact direct avec le bec d'écoulement d'eau chaude et l'eau chaude elle-même !

### 8.2.1 Distribution

- 1| Positionner le verre ou la tasse sous le bec d'écoulement d'eau chaude.
- 2| Sélectionner le type de distribution, portion ou manuel.

### 8.2.2 Arrêter la distribution

- 1| Appuyer de nouveau sur la touche sélectionnée.

### 8.2.3 Sélectionner le type de distribution

#### **Type de distribution 1**

Distribution d'une tasse (par portion) :

- 1| Appuyer brièvement sur la touche produit.

#### **Type de distribution 2**

Distribution manuel :

- 1| Maintenir la touche produit enfoncée.
- 2| Le produit est servi jusqu'à relâchement de la touche.

### **i INFO**

Le personnel autorisé a la possibilité de déterminer le type de service : par portion ou manuel.

## 8.3 Moussage manuel et réchauffement du lait à l'aide de la tuyère à vapeur

### **AVERTISSEMENT**

#### **Risque de brûlure !**

La tuyère à vapeur devient brûlante !

- Plongez toujours la tuyère à vapeur dans des liquides.
- N'activez jamais la tuyère à vapeur sans récipient, excepté afin de la purger brièvement avant et après son utilisation.
- Évitez tout contact direct avec la tuyère à vapeur.

### **i INFO**

- Ne pas toucher le fond du récipient.
- La pression exercée risquerait d'endommager les verres fins.

Préparation :

- 1| Appuyer sur la touche d'émission de vapeur.
- 2| De l'eau condensée se dégage.
- 3| Relâcher la touche d'émission de vapeur pour mettre fin aux émissions de vapeur.



### 8.3.1 Réchauffer

- 1| Maintenir la tuyère à vapeur au fond du liquide.
- 2| Maintenir la touche d'émission de vapeur jusqu'à obtention de la température souhaitée.

### 8.3.2 Moussage

- 1| Maintenir la tuyère à vapeur au fond du liquide.
- 2| Appuyer sur la touche d'émission de vapeur et la maintenir enfoncée.
- 3| Abaisser lentement le récipient. Répéter l'action jusqu'à obtention de la quantité de mousse souhaitée.
- 4| Relâcher la touche d'émission de vapeur pour mettre fin aux émissions de vapeur.

### **i INFO**

Les personnes autorisées à le faire ont la possibilité de programmer une durée d'émission de vapeur pour réchauffer ou faire mousser le lait.

## ⚠ ATTENTION

N'utiliser aucune carte à puce sale ou erronée. Toujours insérer la carte lentement et sans la tordre. Retirer la carte uniquement après affichage sur l'écran.

Les cartes à puce permettent d'accéder aux différentes fonctions et réglages de la c35. Les cartes à puce sont dotées de droits d'utilisateur divers et empêchent toute personne non autorisée d'utiliser l'appareil. Ce chapitre présente les différents types de cartes à puce et leurs droits d'utilisateur.

### 9.1 « USER »

#### 9.1.1 Fonctions possibles carte à puce « USER »

Toutes les fonctions et réglages qu'il est possible d'effectuer à l'aide de la carte à puce « USER » sont énumérés selon la structure du menu dans ce chapitre. Les fonctions sélectionnables dépendent du mode de fonctionnement de la machine à café.

Fonction principale	Description
Mise en marche / arrêt	
Service	
Nettoyage et nettoyage intermédiaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Lancement du processus de nettoyage.</li> <li>– Possibilité d'opter pour un nettoyage séparé des modules café et lait.</li> </ul>
Compteur	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Produit (afficher le compteur produit)</li> <li>– Café</li> <li>– Eau chaude</li> <li>– Vapeur</li> <li>– Lait</li> </ul>
Aspirer Lait	Aspire de nouveau le lait.
Activer le module lait	Mise en marche du module lait si ce dernier n'a pas été préalablement activé.

#### 9.1.2 Commande de base carte à puce « USER »

##### Mise en marche :

- 1 | Insérer la carte à puce « USER ».
- 2 | Maintenir la carte insérée jusqu'à ce que l'écran vous invite à la retirer.
  - Le menu « USER » s'affiche.
- 3 | Une pression sur la touche de sélection de la page vous permet de changer d'aperçu et de sélectionner ainsi le produit désiré.

##### Arrêt :

- 1 | Réinsérer la carte.
- 2 | Maintenir la carte insérée jusqu'à ce que l'écran vous invite à la retirer.
- 3 | Sélectionnez « Arrêter » et suivre le processus de nettoyage, voir :  chapitre 12 « Nettoyage ».



## 9.2 « MANAGER »

### 9.2.1 Navigation

**haut/bas** = sélectionner le point de menu principal

**droite** = ouvrir les points de sous-menu respectifs

**gauche** = retour au menu de sélection du menu « MANAGER »

**+ ou -** = réglage des valeurs

**+ et -** = confirmer

**Touche PSB** = touche de présélection

**P = sélection du produit**

**S = taille du produit**

**B = sélection des grains**

Quantité eau	40 ml
Quantité poudre	10,0 gr
Temps préinf 1	3,0 sec
Temps préinf 1	12,0 sec
Tem.écoul.postinf.	0,0 sec


### 9.2.2 Fonctions possibles carte à puce « MANAGER » avec menu élargi

Toutes les fonctions et réglages qu'il est possible d'effectuer à l'aide de la carte à puce « MANAGER » (menu élargi) sont énumérés selon la structure du menu dans ce chapitre. La carte à puce « MANAGER » permet d'utiliser certaines fonctions réservées aux techniciens de maintenance. **Si la carte à puce « MANAGER » est insérée moins de 5 secondes, elle offre alors les mêmes fonctions que la carte à puce « USER ».**

Fonction principale	Description
<b>Produits</b>	
Quantité eau	Régulation de la quantité d'eau.
Quantité poudre	Régulation de la quantité de poudre.
Temps préinf 1	Régulation du temps d'écoulement du premier produit lacté avant le café.
Temps préinf 2	Régulation du temps d'écoulement du second produit lacté avant le café.
Tem.écoul.postinf.	Régulation du temps d'écoulement du produit lacté après le café.
<b>Fonctions</b>	
Timer On/Off (uniquement si activé)	Mise en marche / arrêt de la machine à café avec timer.
Timer externe (uniquement si activé)	Mise en marche / arrêt de l'appareil externe avec timer.
Timer Self	Activer / désactiver le mode de self-service de la machine à café avec timer.
Buzzer	Activer / désactiver le son.
Sound	Régler le type de son « beep » ou « clic ».
Keylock	Activer / désactiver.
<b>Prix/Gratuit</b>	
Prix	Entrer le prix.
Gratuit	Sélectionner oui / non.
Price Line Unit (PLU)	Sélectionner la ligne.
<b>Compteur</b>	
Effacer compteur	Maintenir la touche moins enfoncée (> 5 sec.).
Produit	Visualiser compteur total.
Café	Visualiser compteur café.
Eau chaude	Visualiser compteur eau chaude.
Vapeur	Visualiser compteur vapeur.
Lait	Visualiser compteur lait.
<b>Heure/Date</b>	
Heure	Régler l'heure.
Date	Régler la date.

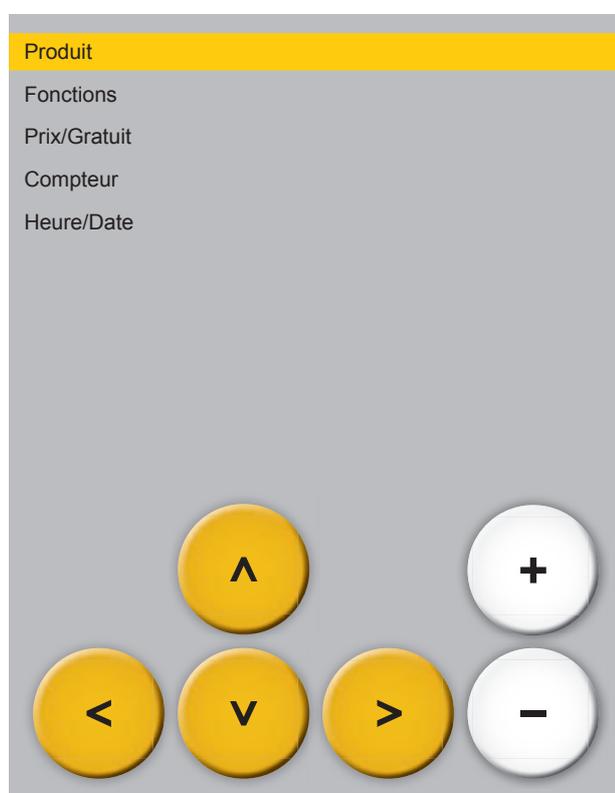
## Mise en marche

- 1 | Insérer la carte à puce « MANAGER ».
- 2 | **Maintenir la carte insérée pendant env. 5 sec. ; retirer la carte au second signal sonore.**
  - Le menu « MANAGER » s'affiche.
- 3 | Naviguer à travers le menu à l'aide des touches fléchées.

## Arrêt

- 1 | Réinsérer la carte.
- 2 | Maintenir la carte insérée jusqu'à ce que l'écran vous invite à la retirer.
- Pour le réglage et la modification de l'ensemble des fonctions, voir :

 chapitre 10 « Réglages et fonctions du menu « MANAGER » »



### 9.2.3 Fonctions possibles carte à puce « MANAGER » avec menu simple

Toutes les fonctions et réglages qu'il est possible d'effectuer à l'aide de la carte à puce « MANAGER » (menu simple) sont énumérés selon la structure du menu dans ce chapitre. La carte à puce « MANAGER » permet d'utiliser certaines fonctions réservées aux techniciens de maintenance.

Fonction principale	Réglages
Timer On/Off (uniquement si activé)	Mise en marche / arrêt de la machine à café avec timer.
Timer externe (uniquement si activé)	Mise en marche / arrêt de l'appareil externe avec timer.
Timer Self	Activer / désactiver le mode de self-service de la machine à café avec timer.
Compteur	
Effacer compteur	Maintenir la touche moins enfoncée (> 5 sec.).
Produit	Visualiser compteur total.
Café	Visualiser compteur café.
Eau chaude	Visualiser compteur eau chaude.
Vapeur	Visualiser compteur vapeur.
Lait	Visualiser compteur lait.
Heure/Date	
Heure	Régler l'heure.
Date	Régler la date.

## Mise en marche :

- 1 | Insérer la carte à puce « MANAGER ».
- 2 | **Maintenir la carte insérée pendant env. 5 secondes puis la retirer au second signal sonore.**
  - **Le menu « MANAGER » s'affiche.**
- 3 | Naviguer à travers le menu à l'aide des touches fléchées.

## Arrêt :

- 1 | Réinsérer la carte.
  - 2 | Maintenir la carte insérée jusqu'à ce que l'écran vous invite à la retirer.
    - Pour le réglage et la modification de l'ensemble des fonctions, voir :
-  chapitre 10 « Réglages et fonctions du menu « MANAGER » ».

## 9.3 « MEMORY »

### 9.3.1 Fonctions possibles carte à puce « MEMORY »

#### Fonction principale

Chargement des dernières données de machine et de produit enregistrées.

### 9.3.2 Utilisation de la carte à puce « MEMORY »

La carte à puce « MEMORY » sert à sécuriser davantage l'ensemble des réglages de votre c35.

Les derniers réglages ayant été effectués par un personnel autorisé sont enregistrés sur cette carte. Si la mémoire de la c35 venait à s'effacer suite à une panne, les données de la carte à puce « MEMORY » peuvent être chargées de nouveau.

#### Réinitialisation de la machine à café :

- 1| Insérer la carte à puce « MANAGER ».
- 2| Arrêter la machine (nettoyage).
- 3| Insérer la carte à puce « MEMORY » puis répondre par « Oui » à la question « Lire memory card » apparaissant sur l'écran > Les données sont chargées.
- 4| Retirer la carte uniquement lorsque l'écran vous invite à le faire.
- 5| Rallumer la machine à l'aide de la carte à puce « USER » ou « MANAGER ».



## 9.4 Autres cartes à puce

Les autres cartes à puce sont des cartes fonctionnelles. Elles permettent de déclencher des fonctions, il est cependant impossible de naviguer à travers le menu.

Vous avez la possibilité de commander les cartes à puce suivantes directement auprès de votre revendeur, voir :

 « Adresses de contact » (couverture).

### 9.4.1 « FREE VEND »

La carte à puce « FREE VEND » permet d'obtenir des produits gratuits lors de l'utilisation de modules externes.

#### Mise en marche :

- 1| Insérer la carte à puce « FREE VEND ».
- 2| Maintenir la carte insérée jusqu'à ce que l'écran vous invite à la retirer.

#### Arrêt :

- 1| Réinsérer la carte.
- 2| Maintenir la carte insérée jusqu'à ce que l'écran vous invite à la retirer.

### 9.4.2 « KEYLOCK »

La carte à puce « KEYLOCK » vous permet de verrouiller l'ensemble des touches de commande sans pour autant à avoir à intervenir dans la programmation de la c35.

#### Mise en marche :

- 1| Insérer la carte à puce « KEYLOCK ».
- 2| Maintenir la carte insérée jusqu'à ce que l'écran vous invite à la retirer.

#### Arrêt :

- 1| Réinsérer la carte.
- 2| Maintenir la carte insérée jusqu'à ce que l'écran vous invite à la retirer.

### 9.4.3 « SELF »

La carte à puce « SELF » vous permet d'activer et de désactiver le mode de self-service de la c35 sans pour autant à avoir à intervenir dans la programmation de la machine. En mode self-service, les boissons peuvent être uniquement servies une à une, le service ne peut pas être interrompu. L'utilisateur ne peut pas accéder aux autres fonctions et programmations.

#### Mise en marche :

- 1| Insérer la carte à puce « SELF ».
- 2| Maintenir la carte insérée jusqu'à ce que l'écran vous invite à la retirer.

#### Arrêt :

- 1| Réinsérer la carte.
- 2| Maintenir la carte insérée jusqu'à ce que l'écran vous invite à la retirer.

### 9.4.4 « EXTERNE »

La carte à puce « EXTERNE » vous permet d'activer et de désactiver les modules externes tels que les caisses enregistreuses ou les contrôleurs de pièces de monnaie sans pour autant à avoir à intervenir dans la programmation de la machine.

#### Mise en marche :

- 1| Insérer la carte à puce « EXTERNE ».
- 2| Maintenir la carte insérée jusqu'à ce que l'écran vous invite à la retirer.

#### Arrêt :

- 1| Réinsérer la carte.
- 2| Maintenir la carte insérée jusqu'à ce que l'écran vous invite à la retirer.

### 10.1 Réglages relatifs au produit « MANAGER »

- haut/bas** = sélectionner le point de menu principal.  
**gauche/droite** = ouvrir les points de sous-menu respectifs  
**+/-** = réglage des valeurs. Une pression simultanée sur +/- permet d'effacer ou de réinitialiser les valeurs.

#### Commande :

- 1 | Point de menu principal : Sélectionner les produits.  
 ► Le produit sélectionné apparaît en bas de l'écran.

#### **i** INFO

Une confirmation des réglages n'est pas nécessaire.

#### **i** INFO

Les touches produit sont affectées aux mêmes produits que dans le menu de produits. Pour feuilleter les pages de produit ou les niveaux de produit, utiliser la touche de sélection des pages.

### 10.2 Sous-menu « Produits »

#### 10.2.1 Quantité d'eau

La quantité d'eau peut être réglée séparément pour chaque produit.

#### Commande :

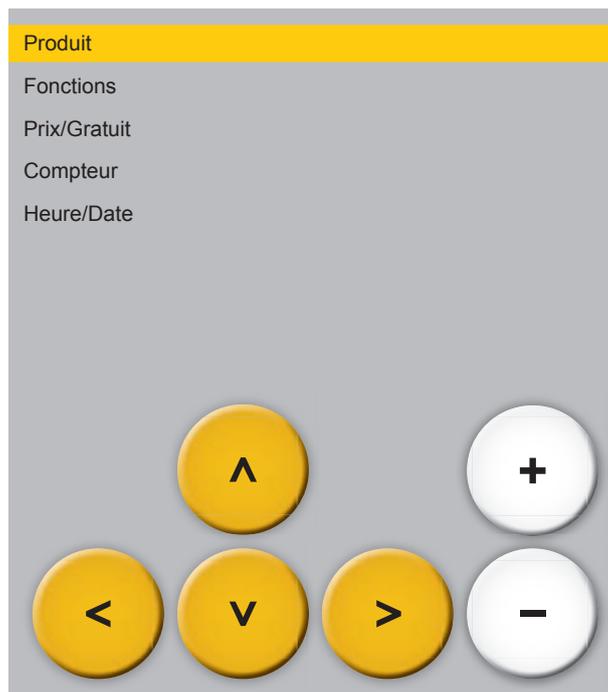
- 1 | Sélectionner le point de sous-menu « Quantité eau ».
- 2 | A l'aide des touches produit rondes, sélectionnez un produit.  
 ► Le produit sélectionné apparaît en bas de l'écran.
- 3 | Appuyez sur les touches blanches plus et moins pour régler la quantité d'eau.
- 4 | Quitter le point de sous-menu « Quantité eau » en appuyant sur la touche fléchée gauche de couleur orange.

#### 10.2.2 Quantité de poudre

La quantité de poudre peut être réglée séparément pour chaque produit.

#### Commande :

- 1 | Sélectionner le point de sous-menu « Quantité poudre ».
- 2 | A l'aide des touches produit rondes, sélectionnez un produit.  
 ► Le produit sélectionné apparaît en bas de l'écran.
- 3 | Appuyez sur les touches blanches plus et moins pour régler la quantité de poudre. La plage de réglage maximale est de +/- 1 g.
- 4 | Quitter le point de sous-menu « Quantité poudre » en appuyant sur la touche fléchée gauche de couleur orange.



#### **i** INFO

Les fonctions « S » et « B » sont uniquement programmables par un personnel autorisé.

#### 10.2.3 Premier produit 1 (Temps préinf 1)

A partir de ce point de menu, vous avez la possibilité, pour les mélanges, de régler la quantité du premier produit devant être servi avant le café. Il peut s'agir, selon le produit, de lait chaud, de lait froid ou de mousse de lait.

#### Commande :

- 1| Sélectionner le point de sous-menu « Temps préinf 1 ».
- 2| A l'aide des touches produit rondes, sélectionnez un produit.  
► Le produit sélectionné apparaît en bas de l'écran.
- 3| Appuyez sur les touches blanches plus et moins pour procéder au réglage du temps souhaité.
- 4| Quitter le point de sous-menu « Temps préinf 1 » en appuyant sur la touche fléchée gauche de couleur orange.

#### 10.2.4 Premier produit 2 (Temps préinf 2)

A partir de ce point de menu, vous avez la possibilité, pour les mélanges, de régler la quantité du premier produit devant être servi avant le café. Il peut s'agir, selon le produit, de lait chaud, de lait froid ou de mousse de lait.

#### Commande :

- 1| Sélectionner le point de sous-menu « Temps préinf 2 ».
- 2| A l'aide des touches produit rondes, sélectionnez un produit.  
► Le produit sélectionné apparaît en bas de l'écran.
- 3| Appuyez sur les touches blanches plus et moins pour procéder au réglage du temps souhaité.
- 4| Quitter le point de sous-menu « Temps préinf 2 » en appuyant sur la touche fléchée gauche de couleur orange.

#### 10.2.5 Dernier produit (temps postinf)

A partir de ce point de menu, vous avez la possibilité, pour les boissons lactées, de régler la quantité de produit devant être servi après le café. Il peut s'agir, selon le produit, de lait chaud, de lait froid ou de mousse de lait.

#### Commande :

- 1| Sélectionner le point de sous-menu « Temps préinf 2 ».
- 2| A l'aide des touches produit rondes, sélectionnez un produit.  
► Le produit sélectionné apparaît en bas de l'écran.
- 3| Appuyez sur les touches blanches plus et moins pour procéder au réglage du temps souhaité.
- 4| Quitter le point de sous-menu « Temps postinf 2 » en appuyant sur la touche fléchée gauche de couleur orange.

### 10.3 Sous-menu « Fonctions »

#### 10.3.1 Timer On/Off

Ici, vous avez la possibilité de régler si vous souhaitez voir la Cafina c35 s'allumer et s'éteindre automatiquement, à condition que les temps aient été programmés par un personnel autorisé.

#### **i** INFO

La c35 est automatiquement nettoyée avant d'être arrêtée.

#### Commande :

- 1| Sélectionner le point de sous-menu « Timer On/Off ».
- 2| Appuyez sur les touches blanches plus et moins pour activer le timer.
- 3| Quitter le point de sous-menu « Timer On/Off » en appuyant sur la touche fléchée gauche de couleur orange.
- 4| Procéder à d'autres réglages ou fermer le menu « MANAGER » en insérant la carte à puce « MANAGER ».

#### 10.3.2 Timer externe

A partir de ce point de menu, vous avez la possibilité de régler si vous souhaitez voir les appareils d'enregistrement externes (serrure de serveur, caisse enregistreuse, contrôleurs de pièces de monnaie, systèmes de cartes ...) s'activer ou se désactiver temporairement, à condition que les temps aient été programmés par un personnel autorisé.

#### Commande :

- 1| Sélectionner le point de sous-menu « Timer externe ».
- 2| Appuyez sur les touches blanches plus et moins pour activer le « Timer externe ». Terminer la saisie en appuyant sur « Oui » ou « Non ».
- 3| Quitter le point de sous-menu « Timer externe » en appuyant sur la touche fléchée gauche de couleur orange.
- 4| Procéder à d'autres réglages ou fermer le menu « MANAGER » en insérant la carte à puce « MANAGER ».

#### 10.3.3 Timer Self

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver le mode de self-service à commande temporelle, à condition que les temps n'aient pas encore été programmés par un personnel autorisé. Tous les produits prévus pour ce mode sont servis un à un, toutes les autres fonctions sont verrouillées. Ainsi, vos invités peuvent se servir eux-mêmes sans modifier des réglages par inadvertance.

#### Commande :

- 1| Sélectionner le point de sous-menu « Timer self ».
- 2| Appuyez sur les touches blanches plus et moins pour activer le « Timer self ». Terminer la saisie en appuyant sur « Oui » ou « Non ».
- 3| Quitter le point de sous-menu « Timer self » en appuyant sur la touche fléchée gauche de couleur orange.
- 4| Procéder à d'autres réglages ou fermer le menu « MANAGER » en insérant la carte à puce « MANAGER ».

**10.3.4 Buzzer**

A partir de ce point de menu, vous avez la possibilité d'activer et de désactiver le son des touches de la c35.

**Commande :**

- 1| Sélectionner le point de sous-menu « Buzzer ».
- 2| Appuyez sur les touches blanches plus et moins pour activer le « Buzzer ».
- 3| Quitter le point de sous-menu « Buzzer » en appuyant sur la touche fléchée gauche de couleur orange.
- 4| Procéder à d'autres réglages ou fermer le menu « MANAGER » en insérant la carte à puce « MANAGER ».

**10.3.5 Sound**

A partir de ce point de menu, vous avez la possibilité de régler le type de son émis lors de l'activation des touches. Il existe deux sons différents : beep et clic.

**Commande :**

- 1| Sélectionner le point de sous-menu « Sound ».
- 2| Appuyez sur les touches blanches plus et moins pour sélectionner l'un des deux sons possibles « Beep » et « Clic ».
- 3| Quitter le point de sous-menu « Timer self » en appuyant sur la touche fléchée gauche de couleur orange.
- 4| Procéder à d'autres réglages ou fermer le menu « MANAGER » en insérant la carte à puce « MANAGER ».

**10.3.6 KEYLOCK**

Cette fonction permet de verrouiller le clavier de la c35 (p. ex. lorsque vous souhaitez laisser la machine sans surveillance pendant une courte durée). Le verrouillage des touches une fois annulé, la c35 est de nouveau immédiatement prête à fonctionner.

**Commande :**

- 1| Sélectionner le point de sous-menu « KEYLOCK ».
- 2| Appuyez sur les touches blanches plus et moins pour activer le verrouillage des touches. Terminer la saisie en appuyant sur « Oui » ou « Non ».
- 3| Quitter le point de sous-menu « KEYLOCK » en appuyant sur la touche fléchée gauche de couleur orange.
- 4| Procéder à d'autres réglages ou fermer le menu « MANAGER » en insérant la carte à puce « MANAGER ».

**10.4 Sous-menu « Prix/Gratuit »**

Cette fonction permet de fixer un prix ou un « Gratuit » pour chaque produit afin de permettre un calcul externe associé, p. ex. caisse enregistreuse pour self-service.

**10.5 Sous-menu « Compteur »****10.5.1 Effacer compteur**

Cette fonction permet d'effacer tous les niveaux de compteur.

**Commande :**

- 1| Sélectionner le point de sous-menu « Effacer compteur ».
- 2| Appuyer sur la touche moins blanche jusqu'à ce que « Relâcher » s'affiche sur l'écran.
  - « Effectuée » apparaît ensuite sur l'écran.
- 3| Quitter le point de sous-menu « Effacer compteur » en appuyant sur la touche fléchée gauche de couleur orange.
- 4| Procéder à d'autres réglages ou fermer le menu « MANAGER » en insérant la carte à puce « MANAGER ».

**10.5.2 Produit**

Cette fonction permet de visualiser le nombre de produits que vous avez sélectionnés (type de produit : café, lait, eau chaude, vapeur).

**Commande :**

- 1| Sélectionner le point de sous-menu « Produit ».
- 2| A l'aide des touches fléchées doubles jaunes, sélectionnez le produit dont vous souhaitez connaître le niveau de compteur.
  - Le produit sélectionné apparaît en bas de l'écran. Le niveau de compteur de ce produit s'affiche sur l'écran.
- 3| Quitter le point de sous-menu « Produit » en appuyant sur la touche fléchée gauche de couleur orange.
- 4| Procéder à d'autres réglages ou fermer le menu « MANAGER » en insérant la carte à puce « MANAGER ».

**10.5.3 Café**

Cette fonction permet de visualiser la quantité des produits servis à base de café uniquement (aucun produit lacté).

**Commande :**

- 1| Sélectionner le point de sous-menu « Café ».
  - Le niveau de compteur des produits à base de café s'affiche en nombre de produits servis.
- 2| Quitter le point de sous-menu « Café » en appuyant sur la touche fléchée gauche de couleur orange.
- 3| Procéder à d'autres réglages ou fermer le menu « MANAGER » en insérant la carte à puce « MANAGER ».

### 10.5.4 Eau chaude

Cette fonction vous permet de visualiser la quantité d'eau chaude écoulée.

#### Commande :

- 1| Sélectionner le point de sous-menu « Eau chaude ».
  - Le niveau de compteur de l'eau chaude écoulée s'affiche en nombre de produits servis.
- 2| Quitter le point de sous-menu « Eau chaude » en appuyant sur la touche fléchée gauche de couleur orange.
- 3| Procéder à d'autres réglages ou fermer le menu « MANAGER » en insérant la carte à puce « MANAGER ».

### 10.5.5 Vapeur

Cette fonction vous permet de visualiser la quantité de vapeur émise lors de l'option vanne d'émission de vapeur.

#### Commande :

- 1| Sélectionner le point de sous-menu « Vapeur ».
  - Le niveau de compteur de vapeur émise s'affiche.
- 2| Quitter le point de sous-menu « Vapeur » en appuyant sur la touche fléchée gauche de couleur orange.
- 3| Procéder à d'autres réglages ou fermer le menu « MANAGER » en insérant la carte à puce « MANAGER ».

### 10.5.6 Lait

Cette fonction vous permet de visualiser la quantité de produits lactés servis.

#### Commande :

- 1| Sélectionner le point de sous-menu « Lait ».
  - Le niveau de compteur des produits lactés s'affiche en nombre de produits servis.
- 2| Quitter le point de sous-menu « Lait » en appuyant sur la touche fléchée gauche de couleur orange.
- 3| Procéder à d'autres réglages ou fermer le menu « MANAGER » en insérant la carte à puce « MANAGER ».

## 10.6 Sous-menu « Heure et date»

### 10.6.1 Heure

Cette fonction permet de régler l'heure (p. ex. lors du passage à l'heure d'été / d'hiver).

#### Commande :

- 1| Sélectionner le point de sous-menu « Heure ».
- 2| **Heures :** Appuyer sur la touche fléchée orange à droite.
  - Les heures apparaissent sur fond blanc.
- 3| Augmentez ou diminuez le nombre d'heures à l'aide des touches blanches plus et moins.
- 4| **Minutes :** Appuyer une nouvelle fois sur la touche fléchée orange.
  - Les heures apparaissent sur fond blanc.
- 5| Augmentez ou diminuez le nombre de minutes à l'aide des touches blanches plus et moins.
- 6| Quitter le point de sous-menu « Heure » en appuyant sur la touche fléchée gauche de couleur orange.
- 7| Procéder à d'autres réglages ou fermer le menu « MANAGER » en insérant la carte à puce « MANAGER ».

### 10.6.2 Date

Cette fonction permet de régler la date.

#### Commande :

- 1| Sélectionner le point de sous-menu « Date ».
- 2| **Jour :** Appuyer sur la touche fléchée orange à droite.
  - Le jour apparaît sur fond blanc.
- 3| Augmentez ou diminuez le nombre de jours à l'aide des touches blanches plus et moins.
- 4| **Mois :** Appuyer une nouvelle fois sur la touche fléchée orange.
  - Le mois apparaît sur fond blanc.
- 5| Augmentez ou diminuez le nombre de mois à l'aide des touches blanches plus et moins.
- 6| **Année :** Appuyer une nouvelle fois sur la touche fléchée orange.
  - L'année apparaît sur fond blanc.
- 7| Augmentez ou diminuez le nombre d'années à l'aide des touches blanches plus et moins.
- 8| Quitter le point de sous-menu « Date » en appuyant sur la touche fléchée gauche de couleur orange.
- 9| Procéder à d'autres réglages ou fermer le menu « MANAGER » en insérant la carte à puce « MANAGER ».

## 11.1 Vider

### 11.1.1 Eau usée

Lorsque le réservoir à eau usée est plein, le message « Eau usée plein » s'affiche sur l'écran de la c35.

#### ⚠ ATTENTION

Il y a risque de formation d'odeurs, d'encrassement tenace et de formation de moisissures dans le réservoir à eau usée.

- Vider au moins une fois par jour le réservoir à eau usée.

#### Commande :

- Message : « Eau usée plein » s'affiche sur l'écran.

- 1 | Vider le réservoir à eau usée.
- 2 | Réinsérer le réservoir à eau usée.
- 3 | Répondre par « Oui » à la question « Eau usée vidée ? » apparaissant sur l'écran.

Vider au moins une fois par jour le réservoir à eau usée.

### 11.1.2 Marc de café

Lorsque le tiroir à marc est plein, le message « Videz tiroir » s'affiche sur l'écran de la c35.

#### ⚠ ATTENTION

La c35 ne fonctionne plus lorsque le tiroir à marc est trop rempli. Afin de garantir un bon fonctionnement, veuillez vider immédiatement le tiroir à marc dès apparition du message sur l'écran.

#### Commande :

- Le message « Videz tiroir » s'affiche sur l'écran.

- 1 | Retirer et vider le tiroir à marc.
- 2 | Réinsérer le tiroir à marc.
  - Le message « Tiroir vidé ? » apparaît sur l'écran.
- 3 | Confirmer par « Oui ».

## 11.2 Remplissage

### 11.2.1 Café en grains et café en poudre

Lorsque l'un des bacs à grain de café est plein, le message « Bac grain 1 vide » ou « Bac grain 2 vide » s'affiche sur l'écran de la c35.

#### ⚠ ATTENTION

Verser uniquement des grains de café entiers dans le bac à grains.

#### Commande :

- Les messages « Bac grain 1 vide » ou « Bac grain 2 vide » et « Remplir bac grain 1 » ou « Remplir bac grain 2 » s'affichent alternativement sur l'écran.

- 1 | Rajouter des grains de café.
- 2 | Confirmer à l'aide de la touche d'arrêt.
- 3 | Confirmer par « Oui ».

### 11.2.2 Eau fraîche

Lorsque le réservoir à eau fraîche est vide ou l'alimentation en eau fraîche est interrompue, le message « Eau fraîche vide » ou « Pas d'eau » s'affiche sur l'écran de la c35.

#### Commande réservoir avec affichage du niveau de remplissage :

- Le message « Eau fraîche vide » s'affiche sur l'écran.
- 1 | Remplir le réservoir d'eau fraîche.
- 2 | Répondre par « Oui » à la question « Eau fraîche remplie ? » apparaissant sur l'écran.

#### Commande alimentation directe en eau fraîche :

- Le message « Pas d'eau » s'affiche en bas de l'écran.
- 1 | Contrôlez si la vanne d'arrêt de l'alimentation externe en eau est ouverte et l'ouvrir, si nécessaire.

### 11.2.3 Lait (uniquement en présence d'affichage du niveau de remplissage du lait)

Lorsque l'un des récipients à lait est vide, le message « Remplir lait » s'affiche sur l'écran de la c35.

#### Commande :

- Le message « Remplir lait » s'affiche sur l'écran.
- 1 | Rajouter du lait.
  - Le message « Lait rempli ? » s'affiche sur l'écran.
  - L'appareil passe automatiquement en mode de fonctionnement après confirmation.

En cas de panne au niveau du module lait, la fonction « Aspirer Lait » permet d'activer la pompe à lait et de remplir de lait le système entier.

#### Commande :

- 1 | Insérer la carte à puce « USER » puis sélectionner « Aspirer lait ».
  - Le système aspire le lait.

**⚠ AVERTISSEMENT**

Effectuez les travaux de nettoyage aux moments définis préalablement, mais au moins une fois par jour. L'hygiène n'est plus garantie le cas échéant.

**⚠ AVERTISSEMENT****Risques de dommages et d'incendie**

Dus à l'utilisation d'alcool et de solvants. Veuillez par conséquent n'utiliser aucun détergent inflammable.

**⚠ ATTENTION****Risque de détérioration !**

La c35 et ses accessoires doivent toujours être nettoyés avant d'être désactivés.

- N'interrompez jamais le nettoyage automatique !
- Effectuer un nettoyage intermédiaire une fois par jour.
- Ne pas asperger l'appareil d'eau à l'aide d'un tuyau.
- Utiliser uniquement les tablettes de nettoyage COMBI-Tabs CAFINA pour désinfecter, rincer, détartrer et nettoyer l'appareil.
- Ne pas verser les tablettes de nettoyage COMBI-Tabs et la poudre AMC dans le bac à grains.

**12.1 Equipement**

Tablettes de nettoyage COMBI-Tabs CAFINA



Nettoyant AMC CAFINA



Réceptif de nettoyage CAFINA



Lingette de nettoyage CAFINA

**i INFO**

Le bac à grains, le tiroir à marc et la grille d'égouttage peuvent être lavés au lave-vaisselle.

**12.2 Nettoyage automatique de la machine à café**

Avant chaque arrêt, les modules café et lait (dans la mesure où ils ont été utilisés) sont soumis à une procédure de nettoyage.

**Déroulement et réalisation :**

Exécutez les instructions figurant sur l'écran de la c35 comme suit.

- 1| Retirer le tiroir à marc et confirmer sur l'écran.
  - 2| Retirer le lait et confirmer sur l'écran.
  - 3| Mettez le récipient de nettoyage CAFINA vide dans le réfrigérateur et confirmer sur l'écran.
- Le prérinçage des modules café et lait commence.

**⚠ ATTENTION****Usure prématurée du module lait !**

**Veuillez utiliser une fois par semaine la poudre AMC CAFINA avec le récipient de nettoyage fourni à la place des tablettes de nettoyage COMBI-Tabs CAFINA.**

Ceci permet de procéder à un nettoyage acide du module lait.

- 4| Introduisez la cuillère avec la tablette de nettoyage dans la gaine d'insertion et confirmer sur l'écran.
  - 5| Jetez une tablette dans le récipient de nettoyage CAFINA vide et confirmez sur l'écran.
- Les modules café et lait sont nettoyés.

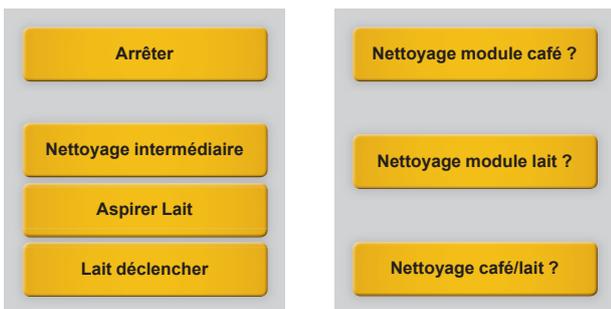
**12.3 Nettoyage intermédiaire de la machine à café****⚠ ATTENTION**

**Procédez à un nettoyage intermédiaire une fois par jour.**

Un non-respect de cette consigne peut entraîner des dommages !

### Déroulement et réalisation :

- 1 | Insérer la carte à puce « USER ».
- 2 | Retirer la carte à puce dès que l'écran vous invite à le faire.
- 3 | Sur l'écran, sélectionner «Nettoyage intermédiaire».
  - L'écran de sélection s'affiche.
- 4 | Sélectionnez : « Nettoyage module café ? » ou « Nettoyage module lait ? » ou « Nettoyage café/lait ? »



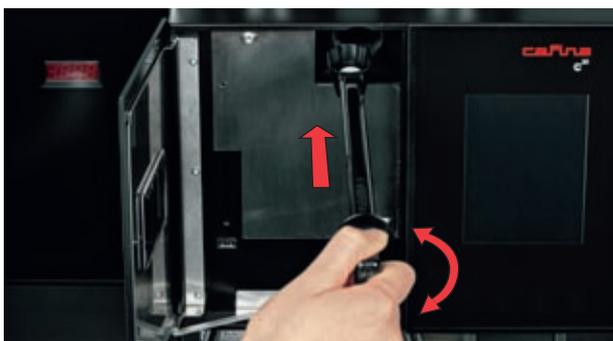
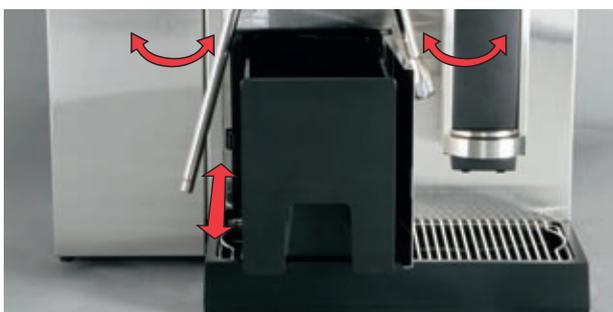
### 12.3.1 « Nettoyage module café ? »

Seul le module café de la c35 est nettoyé.

### Déroulement et réalisation :

Exécutez les instructions figurant sur l'écran de la c35 comme suit.

- 1 | Vider le tiroir à marc de café puis confirmer l'action sur l'écran.
  - Le prérinçage du module café commence.
- 2 | Introduisez la cuillère avec la tablette de nettoyage dans la gaine d'insertion et tournez-la de 180°. Confirmez sur l'écran.
  - Le module café est nettoyé.



### 12.3.2 « Nettoyage module lait ? »

Seul le module lait de la c35 est nettoyé.

### Déroulement et réalisation :

Exécutez les instructions comme indiqué sur l'écran de la c35.

- 1 | Retirer le lait et confirmer sur l'écran.
- 2 | Mettez le récipient de nettoyage CAFINA vide dans le réfrigérateur et confirmer sur l'écran.
  - Le prérinçage du module lait commence.
- 3 | Jetez une tablette de nettoyage dans le récipient de nettoyage CAFINA et confirmer sur l'écran.
  - Le module lait est nettoyé.



### 12.3.3 « Nettoyage café/lait ? »

Les modules café et lait de la c35 sont nettoyés.

### Déroulement et réalisation :

Exécutez les instructions comme indiqué sur l'écran de la c35.

- 1 | Retirer le tiroir à marc et confirmer sur l'écran.
- 2 | Retirer le lait et confirmer sur l'écran.
- 3 | Mettez le récipient de nettoyage CAFINA vide dans le réfrigérateur et confirmer sur l'écran.
  - Le prérinçage des modules café/lait commence.
- 4 | Introduisez la cuillère avec la tablette de nettoyage dans la gaine d'insertion et confirmer sur l'écran.
- 5 | Jetez une tablette dans le récipient de nettoyage CAFINA vide et confirmez sur l'écran.
  - Les modules café et lait sont nettoyés.

## 12.4 Nettoyage extérieur de la machine à café (nettoyage du boîtier de la c35)

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### Court-circuit électrique !

La lingette ne doit pas égoutter.

- Utiliser uniquement une lingette humide.

### ⚠ ATTENTION

N'utiliser aucun produit ménager caustique ou abrasif. Vous risqueriez en effet de rayer l'écran et le boîtier !

- Utiliser uniquement une lingette humide. En raison des risques de brûlure, ne pas humidifier la lingette avec l'eau chaude de l'appareil.

- 1| Nettoyez le boîtier et l'écran de la c35 avec une lingette humide.

### 12.4.1 Nettoyage du bac à grains et du tiroir à marc

### ⚠ ATTENTION

Retirer le bac à grains pour le nettoyer.

- 1| Retirer le bac à grains et le tiroir à marc.
- 2| Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle.
- 3| Remonter uniquement des pièces sèches.

## 12.5 Nettoyage du refroidisseur à lait et du chauffe-tasses

### ⚠ DANGER

Procédez au nettoyage une fois par jour afin de garantir une hygiène parfaite.

### ⚠ ATTENTION

N'utiliser aucun détergent. La présence de résidus peut altérer le goût du café.

- 1| Le nettoyage automatique une fois terminé et la c35 une fois arrêtée, nettoyez les récipients à lait du refroidisseur à lait.
- 2| Essuyez l'intérieur du refroidisseur à lait et du chauffe-tasses avec une lingette.
- 3| Nettoyez le boîtier du refroidisseur à lait et du chauffe-tasses avec une lingette humide.

## 13.1 Mise hors service temporaire ou définitive

### ⚠ ATTENTION

N'utiliser aucun produit ménager caustique ou abrasif. Vous risqueriez en effet de rayer l'écran et le boîtier !

#### Déroulement et réalisation :

- 1| Exécutez les travaux de nettoyage comme indiqué au chapitre 12.
- 2| Débranchez la c35, le chauffe-tasses ainsi que le refroidisseur à lait des réseaux d'alimentation électrique et hydraulique en bonne et due forme.
- 3| Retirez l'ensemble des grains à café restés coincés dans les orifices du bac à grains.

## 13.2 Stockage

### ⚠ ATTENTION

Un non-respect de cette consigne entraîne des dommages dus au gel.

### i INFO

Le stockage doit avoir lieu à une température comprise entre + 5 °C et + 30 °C. L'humidité de l'air ne doit pas excéder 80 %.

Confier la vidange de la c35 à un personnel autorisé.

### 14.1 Elimination des consommables

Respectez les dispositions légales en vigueur dans votre région lors de l'élimination de matériaux consommables et de déchets.

### 14.2 Elimination de l'appareil

Vous pouvez éliminer la c35 en la remettant à votre revendeur. Si vous souhaitez éliminer votre c35 vous-même, vous êtes tenu de respecter les dispositions légales en vigueur dans votre région.

## 15 Recherche des pannes, messages d'erreur et remèdes

### **i** INFO

Les principaux messages d'erreur et points de diagnostic figurent dans le tableau ci-dessous. Pour toute autre panne, faire appel au technicien de maintenance !

Si plusieurs pannes ou points de diagnostic surviennent en même temps, ceux-ci apparaissent alors alternativement dans la barre d'état.

Les pannes sont signalisées par clignotement du témoin de service.

### 15.1 Checklist de recherche des pannes et des remèdes

Affichage erreur texte clair écran LC	Causes de la panne	Mesures d'élimination de la panne
« Remplir Lait » « Remplir Lait »	Le niveau de remplissage du lait est trop faible.	Contrôler le niveau de remplissage du lait. Rajouter du lait.
« Mettez le tiroir »	Tiroir à marc manquant ou mal inséré.	Insérer correctement le tiroir à marc.
« Pas d'eau »	Alimentation en eau incorrecte.	Ouvrir la vanne d'arrêt d'alimentation externe en eau fraîche. Contrôler l'alimentation en eau.
« Bac grain 1 vide » ou « Bac grain 2 vide » « Remplir bac grain 1 » ou « Remplir bac grain 2 »	Le bac à grains 1 ou 2 est vide ou bouché.	Rajouter des grains de café.
« Filtre »	Le filtre à eau est usé et doit être remplacé.	Contacteur le service après-vente technique.
« Service café »	Soumettre le système entier à une maintenance.	Contacteur le service après-vente technique.
« Service lait »	Soumettre le module lait à une maintenance.	Contacteur le service après-vente technique.
« Faute de piston »	Panne de l'unité de mouture Le gâteau de marc de café n'a éventuellement pas été éjecté.	Insérer la carte à puce « USER » et suivre les instructions. Débrancher la machine à café pendant 5 minutes et la rebrancher. Insérer la carte à puce « USER » et attendre le mouvement de mise en marche. Si le problème persiste, contacter le service après-vente technique.

## 15.2 Affichage des erreurs via points de diagnostic

Point de diagnostic	Causes de la panne	Mesures d'élimination de la panne
« DP 7 »	Le tiroir à marc est plein	Contrôler le tiroir à marc Vider correctement le tiroir à marc Si la panne persiste, n'hésitez pas à contacter le service après-vente technique.
« DP 0 » à « DP 6 » et « DP 8 » à « DP 31 »	Panne système	Contactez le service après-vente technique.

## 16 Caractéristiques techniques et schéma d'installation

La c35 est également disponible sur demande avec un second moulin à café.

CAFINA c35	1W	12C	12M	12CM	c35-mcs	c35-mcu	c35-cw
Service de produit					Refroidisseur à lait (étroit)	Réfrigérateur inférieur	Chauffe-tasses
Café	oui	oui	oui	oui			
Eau chaude	oui	oui	oui	oui			
Vapeur	non	oui	non	oui			
Lait	non	non	oui	oui	Réservoir 4 litres	Réservoir 4 litres	
<b>Rendement par heure en tasses :</b>							
Café crème	200	200	200	200			
Espresso	250	250	250	250			
Cappuccino	0	0	200	200			
Eau chaude : litres/heure	30	40	40	40			
<b>Spécifications électriques :</b>							
Puissance nominale	2,8 kW	6,8 kW	6,8 kW	6,8 kW	0,15 kW	0,15 kW	0,3 kW
Connexion au réseau	230/16	400/16	400/16	400/16			230/10
<b>Spécifications environnementales :</b>							
Temp. ambiante	5 °C min. 30 °C max.	5 °C min. 30 °C max.	5 °C min. 30 °C max.				
Humidité relative	80 % max.	80 % max.	80 % max.				
<b>Dimensions extérieures :</b>							
Largeur	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm	150 mm	350 mm	280 mm
Hauteur (bac à grains inclus)	774 mm	774 mm	774 mm	774 mm	621 mm	218 mm	621 mm
Profondeur	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm	547 mm	650 mm	547 mm

**ATTENTION**

Il convient de prévoir un coupe-circuit tous pôles avec ouverture de contact minimale de 3 mm par pôle sur le lieu d'installation.

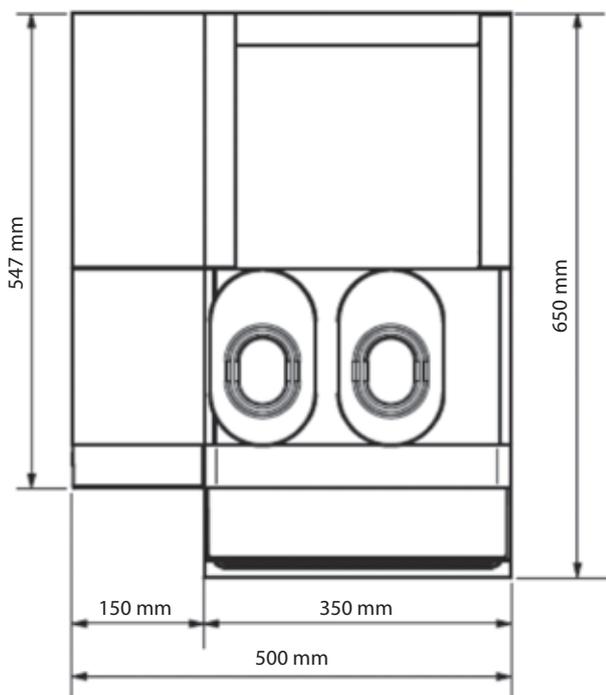
- ▶ Impédance maximale du système au raccordement domestique 0,10 Ohm (l'impédance peut être demandée auprès du fournisseur d'énergie).
- ▶ Prise et fiche de connexion pour le raccordement électrique.
- ▶ Interrupteur principal externe pour le raccordement électrique.
- ▶ Conduite d'alimentation et vanne principale pour l'alimentation en eau (eau brute !).
  - ▶ Pression maximale de la conduite d'alimentation en eau 0,6 MPa (6 bar).
  - ▶ Température d'entrée maximale de l'eau 20 °C.

**INFO**



< 70 dB

Niveau sonore : < 70 dB

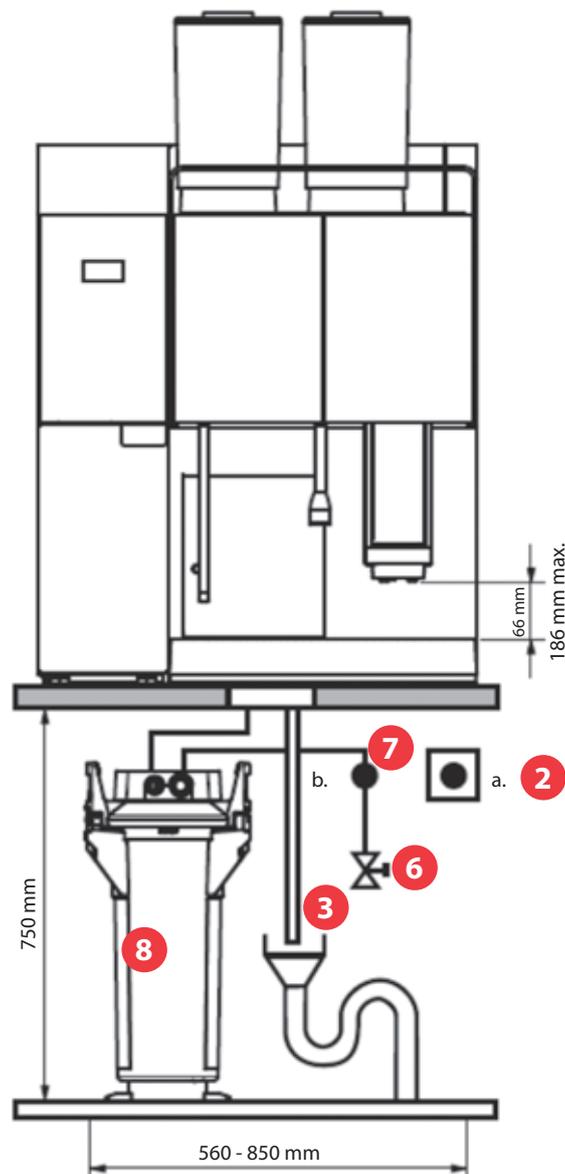


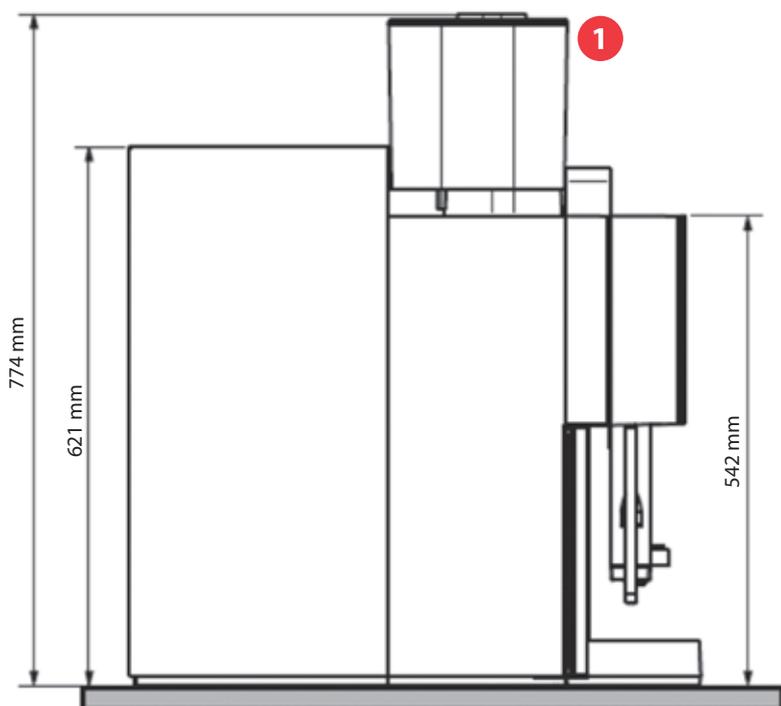
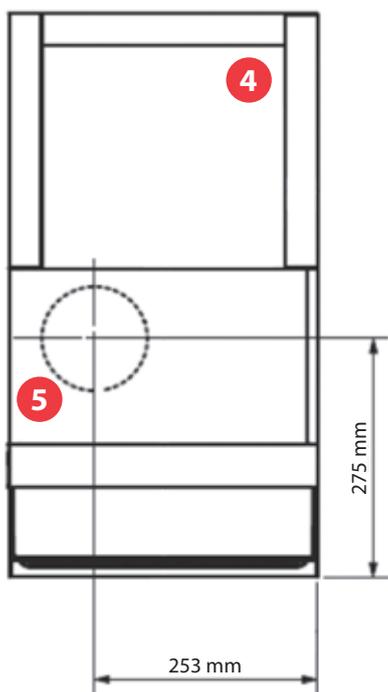
**ATTENTION**

N'oubliez pas de procéder à ces préparatifs et de vous munir de ces appareils le jour de l'installation.

**ATTENTION**

Veillez uniquement utiliser le tuyau d'alimentation en eau fourni avec l'appareil. Tous les autres tuyaux sont proscrits.





Désignation	Type d'appareil
1 Hauteur de chute idéale au-dessus du bac à grains 180 mm	toutes les machines à café c35
2 Prise et fiche de connexion 3N 400 volts 16 ampères Prise et fiche de connexion 1N 230 volts 16 ampères	c35-12C, -12M, -12CM c35-1W
3 Tuyau d'écoulement pour bec d'écoulement de café	toutes les machines à café c35
4 120 mm de diamètre pour arrivée et sortie	toutes les machines à café c35
5 150 mm de diamètre pour vidage de conteneur	pour toutes les c35 avec vidage de conteneur optionnel
6 Vanne principale pour eau brute	toutes les machines à café c35
7 Conduite d'alimentation G3/8 pouces 0,4 MPa (4 bar)	toutes les machines à café c35
8 Appareil de détartrage (Aqua Quell Purity)	toutes les machines à café c35

<b>A</b>		<b>M</b>	
Adresses de contact	06	Manager	17
Arrêt	7	Memory	18, 19
Arrêter le service	14, 15	Mise en marche	13
<b>B</b>		Mise en service	12
Bac à grains	27	Mise hors service	12, 27
Boissons lactées	14	Modèle de l'appareil	07
Boîtier	27	Module lait	13, 26
Buzzer	25	Moussage	15
<b>C</b>		Mousse de lait	20, 21
Café	22	<b>N</b>	
Capacité de charge	10	Nettoyage	25, 26, 27, 28
Caractéristiques techniques	29, 30	Nettoyage café/lait	26
CE / S+	05	Nettoyage intermédiaire	25
Chauffe-tasses	12	Nettoyage lait	26
Compteur	22	Nombre de tasses	14
Connexion au réseau	04, 29	<b>P</b>	
Consignes de sécurité	04	Pieds intermédiaires	10
Contact	06	Plaque signalétique	07
<b>D</b>		Point de diagnostic	28, 29
Date	17, 18, 21	Premier produit	20, 21
Dimensions	10	Première mise en service	12
Droits d'utilisateur	05, 16	Prix	22
<b>E</b>		Puissance nominale	29
Eau chaude	15	Puissance	37
Eau fraîche	24	<b>Q</b>	
Eau usée	24	Quantité de poudre	20
Ecran	27	Quantité d'eau	20
Elimination	28	<b>R</b>	
Engineer	05	Raccordement électrique	11
Erreur	28, 29	Raccordement hydraulique	11
Externe	19	Réchauffer	15
<b>F</b>		Recherche et causes des pannes	28, 29
Free Vend	19	Refroidisseur à lait	12, 13
<b>G</b>		Remplissage	24
Gratuit	22	Rendement par heure	29
GS/VDE	05	Réservoir à eau usée	24
<b>H</b>		<b>S</b>	
HACCP	05	Schéma d'installation	29, 30
Heure	23	Second produit	21
<b>I</b>		Sécurité	04
Identification	06	Self	19
Installation	10	Service	07, 14, 15
<b>K</b>		Sound	22
Keylock	19	Stockage	27
<b>L</b>		<b>T</b>	
Lait	13, 24, 26	Timer	21
Livraison	32	Type de service	14, 15
		<b>U</b>	
		User	16
		<b>V</b>	
		Vider	24
		Vue d'ensemble de l'appareil	08, 09

EG-Konformitätserklärung  
*EC -declaration of conformity*  
 Certificat de conformité CE



Die Firma  
*The company*  
 La société

Cafina AG  
 CH-5502 Hunzenschwil, Römerstr. 2

erklärt, daß das Produkt  
*certifies that the product*  
 certifie que le produit

**Kaffeemaschine**  
**Coffee maker**  
**Machine à café**

Mit der Typenbezeichnung  
*with the Type designation*  
 avec la désignation

**c35**

Seriennummer  
*Serial number*  
 Numéro de série

Aufkleber mit Seriennummer

auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den nachfolgenden EG-Richtlinien übereinstimmt:  
*this declaration refers to corresponds with the following EC - directives:*  
 objet de cette déclaration, est conforme aux directives européennes ci-dessous:

**2004/108/EC**

**2006/42/EC**

Angewandte Normen      EN 62233:2008; EN60335-1:2002+A11+A1+A12+A2; EN 60335-2-75:2004+A1+A11  
*Applied standards*      EN55014-1:2006; EN 55014-2:1997+A1:2001;  
 Normes appliquées      EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-11:2000

Dokumentationsbevollmächtigter:  
*Authorized representative for documentation*  
 Responsable pour la documentation

Joachim Passmanns  
 Melitta SystemService GmbH & Co.KG  
 Postfach 1326  
 D-32429 Minden

Hunzenschwil, den 29. Dez. 2009

Leitung Technik  
*Director of Engineering*  
 Directeur Technique

Leitung Qualitätswesen  
*Director of Quality Assurance*  
 Directeur Assurance-Qualité





## Adresses de contact

### A

Melitta SystemService  
International GmbH  
Rottfeld 9A  
5020 Salzburg  
Fon 0043-662 / 882888-0  
Fax 0043-662 / 882888-99

### AUS

Global Coffee Solutions Pty. Ltd.  
P. O. Box 201  
Fairy Meadow NSW 2519  
Fon 0061-2 / 9571-4444  
Fax 0061-2 / 4284-6099

### CH

Cafina AG  
Römerstraße 2  
5502 Hunzenschwil  
Fon 0041-62 / 8894242  
Fax 0041-62 / 8894289

### CYP

Vassos Eliades  
24 Aristidou Str. 21085  
Ay. Dometios Nicosia  
Fon 00357-99621328  
Fax 00357-22357505

### CZ

La Patio International  
Saldova 425/12  
18600 Praha 8  
Fon 00420-2481 / 90 22  
Fax 00420-2481 / 90 23

### CN.P.R.

SIMS Trading Company Ltd.  
10/F, DCH Centre  
20 Kai Cheung Road  
Kowloon Bay, Kowloon, HK  
China  
Fon 00852-2262-1533  
Fax 00852-2687-7199

### D

MELITTA SystemService  
GmbH & Co. KG  
Zeichenstraße 60  
32429 Minden-Dützen  
Fon 0049-571 / 5049-0  
Fax 0049-571 / 5049-233

### DK

aromateknik a/s  
Industrivej 44  
4000 Roskilde  
Fon 0045-46 / 753366  
Fax 0045-46 / 753810

### E

Tecnimel Hosteleria, S.L.  
Avda. Esparteros, 15  
Pol. S. J. de Valderas Sanahuja  
28918 Leganés (Madrid)  
Fon 0034-91 / 6448130  
Fax 0034-91 / 6448131

### F

Melitta SystemService  
France SA  
16 Rue Paul Henri Spaak  
77462 Saint Thibault des Vignes  
Fon 0033-1 / 64303295  
Fax 0031-1 / 64303340

### FIN

Metos Oy AB  
Ahjonkaarre  
04220 Kerava  
Fon 00358-204 / 3913  
Fax 00358-204 / 394433

### GB

M.S.S. (UK) Limited  
21 Grove Park  
White Waltham  
Maidenhead Berkshire  
SL6 3LW  
Fon 0044-1628 / 829888  
Fax 0044-1628 / 825111

### GR

Helitta Ltd.  
17th km National Rd.  
Athens – Lamia  
14564 Nea Kiffisia (Adames)  
Fon 0030-210 / 6203315  
Fax 0030-210 / 6203320

### IE

Ratio Brand Distribution Ltd.  
92 Tully Road  
Lisburn  
BT 27 5JW  
Fon 0044-28 / 90826562  
Fax 0044-28 / 90826840

### J

Melitta Japan Ltd.  
6th fl. Tachibana Kameido Bldg.  
2-26-10, Kameido, Koto-Ku  
Tokyo 136-0071 Japan  
Fon 0081-3 / 5836-2708  
Fax 0081-3 / 5836-2704

### NL

Melitta SystemService  
Benelux BV  
Industriestraat 6  
3371 XD Hardinxveld  
Giessendam  
Fon 0031-184 / 671660  
Fax 0031-184 / 610414

### PT

Disotel  
Rua Padre Francisco II-E  
1350-223 Lisboa  
Fon 00351-2 / 13932610  
Fax 00351-2 / 13932611

### RUS

Melitta Russland  
pl. Pobedy, 2  
Office 246  
196143 St. Petersburg  
Fon 007-812 / 3737939  
Fax 007-812 / 3734785

### S

aromateknik a/s  
Radiövägen 2  
Box 662  
13526 Tyresö  
Fon 0046-8 / 7987788  
Fax 0046-8 / 7989018

### UAE

Maromas L.L.C.  
Sheik Khalifa Bin Zayed Street  
P.O. Box 12 44 01  
Dubai  
United Arab Emirates

### USA

Melitta SystemService USA Inc.  
665 Tollgate Road, Suite B  
Elgin, IL 60123  
Fon 001-847 / 717 89 00  
Fax 001-847 / 717 89 24